

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. Produk minyak PT. SMART Tbk. Surabaya adalah minyak goreng kelapa sawit dengan merek “Filma”, “Kunci Mas”, dan “Mitra”.
2. PT. SMART Tbk. Surabaya merupakan industri pengolahan minyak goreng dengan bahan baku minyak kelapa sawit kasar yang diperoleh dari perkebunan PT. SMART Tbk. Sendiri di Kalimantan dan Sumatera kemudian dikirim dengan *tanker* menuju Pelabuhan Tanjung Perak.
3. PT. SMART Tbk. Surabaya menerapkan sistem organisasi linier dengan seorang kepala bagian pada tiap kelompok dan jabatan tertinggi dijabat oleh *General Manager*.
4. PT. SMART Tbk. Surabaya melakukan pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku hingga dihasilkan produk minyak goreng sebelum didistribusikan dengan memperhatikan sanitasi peralatan, ruang pengolahan, dan *personal hygiene*.
5. PT. SMART Tbk. Surabaya sudah menerapkan HACCP, ISO-9002, ISO-9001:1994, dan ISO-9001:2000 untuk lebih mendapatkan kepercayaan dari konsumen dalam menghasilkan produk yang bermutu serta layak dikonsumsi.
6. Metode pemasaran yang dilakukan PT. SMART Tbk. Surabaya adalah dengan melakukan periklanan dan promosi penjualan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Departemen Gizi Masyarakat IPB dan KFI. 2011. Minyak Goreng Diperkuat dengan Vitamin A
- Eshratabadi, P., Sarrafzadeh, M.H., Fatem, H., Ghavam, M., Gholipour-Zanjan, N. 2008. Enhanced Degumming of Soyabean Oil and its Influences on Degummed Oil and Lecithin. *Iranian Journal of Chemical Engineering* 5 (1): 65-73
- Giancoli, D. C., 2001. *Fisika edisi kelima*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Gunstone, F.D. 2008. *Oils and Fats in the Food Industry*. USA: John Willey and Sons, Ltd.
- Hamilton RJ, Rossel JB (1986). *Analysis of Oil and Fats*. Elsevier Applied Science. New York.
- Hariyadi, P. 2011. Teknologi Fortifikasi Vitamin A pada Minyak Sawit. Bogor: Fakultas teknologi Pertanian IPB
- Hasibuan, H.A. dan Nuryanto, E. 2011. Kajian Kandungan P, Fe, Cu, dan Ni pada Minyak Sawit, Minyak Inti Sawit dan Minyak Kelapa selama Proses Rafinasi. *Jurnal Standardisasi* 13 (1) : 67-71.
- Jennie, B. S.L. 1998. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor : IPB
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

- Ketaren. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press
- Lease, E.J., Lease, J.G., Weber, J., and Steenbock, H. Destruction of Vitamin A by Rancid Fats. *The Journal of Nutrition* (1): 571-583
- Lindsay, A. 2006. *Guidelines on Food Fortification with Micronutrients*. World Health Organization
- Marriot, N.G. 1999. *Principles of Food Sanitation* (4<sup>th</sup> ed). Maryland: Aspen Publishers.
- Moeljaningsih. 2010. Kajian penggunaan bahan pemucat terhadap kualitas minyak goreng bekas keripik buah, *Jurnal Teknologi Pangan* 4(2) :1-6
- Pasaribu. 2004. *Available at* : <http://library.usu.ac.id/download/fmipa/kimia-nurhaida.pdf>
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Pusat Data dan Informasi. 2007. *Gambaran Sekilas Industri Minyak Kelapa Sawit*. Jakarta : Departemen Perindustrian
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press. Bogor
- Taff, C A. 1999. *Manajemen Transportasi dan Distribusi Fisis* Edisi VII. Jakarta: Erlangga.
- UNICEF dan MI. 2004. *Damage Assessment Report (DAR) due to Micronutrient Deficiencies*. UNICEF NY
- WHO/FAO. 2006. *Guideline for Food Fortification with Micronutrients*